پرت پوری / ورقی پوری

اجزاء۔

میدہ آدھا کلو (2 کپ)

بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

چینی آدھا کپ

جائفل پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ

کارن فلور حسب ضرورت

گھی دو کھانے کے چمچ

زعفران ایک چٹکی

تیل یا گھی فرائی کیلئے

سبز الائچی کا پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

دودھ ایک کپ

ترکیب۔

دودھ میں چینی اور زعفران ملا کر گرم کرلیں تاکہ چینی گھل جائے.

میدے میں جائفل پاؤڈر ، الائچی پاؤڈر بیکنگ پاؤڈر اور دو کھانے کے چمچ گھی ڈال کر چینی والے دودھ سے گوندھ لیں، اور تقریبا آدھے گھنٹے کیلئے ڈھک کر رکھ دیں.

پھر سات عدد پیڑے بنا کر رکھ لیں اور ایک ہی سائز کی پانچ عدد روٹیاں بیل کر رکھتے جائیں.

اب ایک ایک روٹی پر گھی لگاتے جائیں اور کارن فلور چھڑکتے جائیں۔

ایک دوسرے پر تہ بہ تہ رکھ کر تہ تمام روٹیاں رکھ کر رول بنا لیجئے۔

اب اس رول کے پتلے پتلے سلائس کاٹ لیں۔

ان سلائسز کو ہلکے ہاتھوں سے رول کرکے گھی یا تیل میں ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کرلیں.

کرکرے اور سنہری ہوجائیں تو نکال لیں۔

اسے چائے کے ساتھ کھانے کیلئے پیش کیا جا سکتا ہے۔

اپنی پسند کے مطابق چینی اندر نہ ڈال کر اوپر سے

شیرہ،

پسی ہوئی شکر یا

کنڈینسڈ ملک ڈالا جا سکتا ہے۔

اگر چینی اندر نہ ڈالیں تو اسے بطور نمکین چٹنی کے ساتھ بھی نوش کیا جاسکتا ہے۔

0307-8162003